Matusalem „ Gran Reserva ” 15-ti letý dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	766094010058
Kód produktu	RU035709

Tento ikonický dominikánský rum s hlubokým kubánským dědictvím představuje celosvětově oceňovaný standard rodinné značky Matusalem, která byla založena v roce 1872 v kubánském městě Santiago de Cuba. Destilát se vyrábí z vysoce kvalitní cukrové třtiny a zraje unikátní metodou Solera v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých dříve odpočíval bourbon. Výsledný blend je složen z pečlivě vybraných rumů s průměrným stářím patnáct let, což mu dodává mimořádně sofistikovaný a konzistentní charakter s nízkým obsahem zbytkového cukru. Díky své výjimečné hladkosti, komplexnosti a suchému profilu, který připomíná spíše ušlechtilé francouzské destiláty, se mu již od konce 19. století přezdívá „koňak mezi rumy“. Tento prémiový rum o objemu 0,7 litru a síle 40 % alkoholu je dodáván v elegantní dárkové krabičce, která podtrhuje jeho prestižní charakter a činí z něj ideální dárek pro náročné milovníky čistých karibských rumů.

Vůně: Komplexní, rafinovaná a bohatá. Dominantní vůni sladkého karamelu a vanilkového lusku doprovázejí tóny sušených švestek, rozinek, citrusové kůry, hořké čokolády a hřejivého exotického koření s jemným závanem ušlechtilého dubového dřeva.

Chuť: Hladká, sametová a aristokraticky suchá. Bohatý profil nabízí harmonické spojení máslového karamelu, melasy a vanilky s tóny pražené kávy, lískových oříšků, muškátového oříšku a jemně opáleného dubového sudu, který rumu dodává pevnou strukturu.

Závěr: Velmi dlouhý, elegantní a suchý. Počáteční jemná nasládlost karamelu a kakaa plynule přechází do hřejivého, dřevitého závěru s tóny suchého dubového dřeva, tabákového listu a lehkým nádechem pražených mandlí.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Matusalem „ Gran Reserva ” 15-ti letý dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Značka Matusalem má hluboké kořeny v kubánské historii, i když její současný domov leží v Dominikánské republice. V roce 1872 ji v santiagské oblasti na Kubě založili španělští bratři Benjamínovi a Eduardo Campové společně s partnerem Evaristem Álvarezem. Jejich hlavním cílem bylo pozvednout tehdejší drsný rum na úroveň prémiových lihovin, jako byla tehdejší špičková brandy nebo koňak. Název značky záměrně odkazuje na biblickou postavu Metuzaléma, který se podle legend dožil téměř tisíce let. Tímto pojmenováním chtěli zakladatelé zdůraznit extrémně dlouhé stáření, které bylo pro dosažení unikátního chuťového profilu klíčové. Největším tajemstvím úspěchu a specifikem palírny se stalo zavedení takzvaného solera systému, který se tradičně používal při výrobě španělského sherry. Matusalem byl jednou z vůbec prvních značek, která tento princip dynamického míchání různě starých rumů aplikovala v karibském prostředí. V praxi to znamená, že sudy jsou uspořádány v několika vrstvách nad sebou, přičemž nejmladší destiláty putují do nejvyšších řad a postupně se přelévají dolů, kde se mísí se staršími ročníky. Výsledný blend si díky tomu udržuje naprosto konzistentní charakter, hloubku a komplexnost, kterou by běžné jednorázové zrání nedokázalo zajistit. Zlatá éra kubánské produkce však byla brutálně přerušena v roce 1959 s příchodem kubánské revoluce. Rodina Álvarezů byla nucena zemi opustit a palírna byla znárodněna. Rodinné dědictví a přísně střežený recept na výrobu se však podařilo zachránit v exilu. Po letech soudních sporů a útlumu značky se v devadesátých letech 20. století chopil kormidla pravnuk zakladatele Claudio Álvarez Salazar. Ten se rozhodl slavné jméno obnovit a produkci přesunul do Dominikánské republiky. Tato oblast nabízí velmi podobné mikroklima, ideální půdu pro cukrovou třtinu a optimální vlhkost vzduchu, což umožnilo věrně napodobit původní kubánský profil rumu. Dnešní moderní proces výroby sází na specifický přístup ke dřevu a finálnímu míchání, kterému v palírně přezdívají mistrovství blenderů. Pro zrání se využívají výhradně sudy z amerického bílého dubu, které jsou předem pečlivě vybírány a lehce vypalovány, aby rumu dodaly typické tóny vanilky, karamelu a jemného koření. Zajímavostí je, že výsledný rum je známý pro svou neobvyklou jemnost a suchost, což ho odlišuje od mnoha jiných karibských rumů, které bývají často uměle doslazovány. Matusalem si tak zakládá na čistotě a historické autenticitě, která z něj i po více než století exilu dělá jednoho z nejuznávanějších zástupců takzvaného kubánského stylu výroby rumu.

Hlavní parametry

Značka	Matusalem
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	Gran Reserva
Původ	Dominikana
Zrání	15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, systémem Solera
Výroba	zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	rum
Složení	voda, třtinový destilát
EU & výrobce	Matusalem - 1872 Holdings International, LLC, 1205 Sw 37th Ave Fl 3, Miami, FL, 33135, USA